

Tacos de ribeye con salsa hoisin

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

para la salsa

Aceite de ajonjolí: 1 Cucharada
Cebolla de cambray picada: 2 Piezas

Jengibre Picado: 2 cucharaditas
Salsa Hoisin: 1/4 Taza

para los echalotes crujientes

Harina de arroz o normal: Cantidad necesaria
Aceite: Para freír

Echalote grande: 2 Piezas
Ajonjolí Tostado: 2 cucharaditas

para los tacos

Ribeye cortado en cubos: 650 gr
Aceite de ajonjolí: 1 Cucharada

Tortillas de harina medianas: 8 Piezas

Preparación de la Receta

Para preparar la salsa

- Calentar un sartén y agregar 1 cda de aceite de *ajonjolí*.
- Sofreír el *jengibre* y la parte blanca de la *cebolla* de cambray hasta que esté transparente.
- Incorporar ¼ taza de salsa hoisin y mezclar
- Retirar del fuego y colocarlo en un bowl.

Para los echalotes crujientes

- *Rebozar* en *harina* los echalotes cortados finamente
- Calentar aceite, agregar los echalotes en tandas y sacar con un colador
- Dejar escurrir sobre un plato con papel absorbente

Para los tacos

- Calentar las tortillas y colocarlas en un tortillero.
- Colocar los cubos de carne dentro de la salsa
- Calentar un sartén grueso y agregar aceite y sellar la carne unos minutos
- Tomar una tortilla, agregar la carne, y colocar encima la parte verde de la *cebolla* de cambray, el *ajonjolí* y finalmente el chalote frito
- Servir inmediatamente

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-ribeye-con-salsa-hoisin>